

Bylinková sekaná

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g mletého masa

1 vejce

1 svazek petržele

1 cibule

200 ml smetany

sůl

400 g brambor

400 g mrkve

1 pórek

150 g goudy

pepř

1-2 lžičky hořčice

1 včerejší houska

Postup

Housku namočíme do vody. Petrželku nasekáme. Oloupeme cibuli a nakrájíme na ksotičky. Vymačkáme housky, smícháme ji s masem, přidáme cibuli, petrželku a vejce. Ochutíme hořčicí, solí a pepřem. Ze směsi vytvarujeme šišku a položíme ji do pekáče. Podélně ji několikrát nařzneme. Sýr nakrájíme na dlouhé proužky a vložíme je do zářezu v sekané. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Oloupeme a na kostičky nakrájíme brambory. Mrkev s pórkem nakrájíme nak olečka, zeleninu přidáme k masu. Smetanu ochutíme solí s pepřem, přelijeme jí zeleninu a dáme do toruby. Pečeme asi 60 minut.